

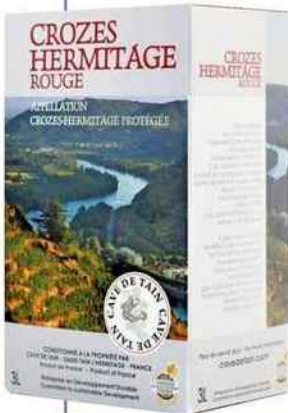


## ENCAVE

### Avec les viandes rouges

Comme toujours, bœuf, agneau, canard et autres viandes rouges appellent un vin rouge, lui aussi. En été, choisissez un vin jeune et fruité, ni trop lourd ni trop boisé afin de pouvoir être bu rafraîchi (aux alentours de 13-14 °C), mais avec suffisamment de structure pour répondre à la puissance de la viande grillée. Une finale épicée ajoute encore à son charme.

**Appellations conseillées :** crozes-hermitage, côtes-du-rhône, costières-de-nîmes, alsace pinot-noir, bourgogne, beaujolais, saint-pourçain, madiran, bergerac, saumur-champigny, touraine-amboise, savoie mondeuse.



#### ACCORD CLASSIQUE

Un rouge épicé intense tiré exclusivement de la syrah, comme le veut l'appellation. Couleur sombre, nez d'épices et de fruits noirs, bouche ample, fraîche, avec une finale sur le poivre et la réglisse. À déguster avec une entrecôte, des brochettes ou du gigot d'agneau.

**Crozes-hermitage, Empreinte du Rhône, Cave de Tain, 24 € le BIB de 3 l chez Auchan.**

#### ACCORD COUP DE CŒUR

Un costières-de-nîmes rouge associant cinq cépages du Sud, avec une majorité de syrah et de grenache. Intense, soyeux et gourmand, aux arômes d'épices et de fruits noirs, avec une finale sur la réglisse et la violette. Bœuf et canard l'apprécieront. **Costières-de-nîmes 2014, Galets Rouges, Château Mourgues du Grès, 7 € la bouteille, 16 € le magnum, départ cave et cavistes.**



### Avec le poisson



# Que boire avec...

À moins de 8 €, ces vins sont aussi faciles à boire qu'à acheter ! Pour les grandes tablées, préférez les BIB et les magnums.

# barbecue

### Avec les légumes d'été

**T**omates, aubergines, courgettes, poivrons, piments doux, pommes de terre et champignons sont exquis dorés à la plancha. Côté vins, misez sur le naturel en choisissant des blancs ou rosés tout simples, dans le fruité de leur jeunesse.

**Appellations conseillées :** en blanc, entre-deux-mers, bordeaux, buzet, bergerac, anjou, touraine, alsace pinot-blanc. En rosé, provence, aix-en-provence, bordeaux, coteaux-varois, collioure, coteaux-du-vendômois.

#### ACCORD CLASSIQUE

Né dans l'Entre-deux-Mers bordelais, un rosé tout simple, franc et bien équilibré, aux arômes de fruits rouges et à la bouche tonique gourmande. S'apprécie sur des courgettes et des aubergines coupées en tranches et grillées à l'huile d'olive ou des petits piments doux dorés entiers.

**Bordeaux rosé 2015, La Vache, Maison Bouey, 15 € le BIB (3 l), 5 € les 75 cl, GMS.**



Entrecôte au barbecue (recette p. 50).





## et les fruits de mer

**P**oulpe aux épices douces, chipirons au piment d'Espelette, moules à la brûle-doigts, gambas et poissons grillés appellent la fraîcheur ! Celle d'un vin blanc vif, tiré du sauvignon, du colombard, du melon, du sylvaner, ou d'un vin rosé, frais et intense.

**Appellations conseillées :** en blanc, touraine sauvignon, sancerre, menetou-salon, quincy, muscadet, anjou, alsace riesling. En rosé, IGP du Sud, provence, bergerac, bordeaux.

### ACCORD CLASSIQUE

Franc et frais, un sauvignon blanc de la vallée de la Loire. Robe dorée, nez de fleurs blanches et de bourgeons de cassis. Sa bouche expressive sur les fruits blancs offre une finale longue et vive. Idéal avec des fruits de mer grillés ou un saumon en tataki. Touraine 2015, Pure Loire, Famille Bougrier, 6 € dans les magasins Auchan.

### ACCORD COUP DE CŒUR

Un rosé tout en finesse et en vivacité qui sent bon les vacances. Grenache (80%) et cinsault sont associés dans ce vin clair, franc et facile, aux arômes de fruits rouges. Sa bouche est souple et fraîche. À boire avec des sardines grillées. IGP Méditerranée Borne 2015, Cuvée Hommage, 3,95 € en GMS.

## Avec les saucisses, boudins et andouillettes



**G**rand classiques du barbecue, ces produits à la saveur très présente et un peu gras exigent un rouge ou un rosé assez structuré mais jeune, intense et rafraîchissant. Les brochettes de poulet ou de porc aimeront les mêmes types de vins, servis frais évidemment.

**Appellations conseillées :** en rosé, IGP pays d'Oc, méditerranée, côtes-catalanes et AOP coteaux-varois, côtes-de-provence, tavel. En rouge, côtes-du-roussillon, côtes-du-rhône.

### ACCORD CLASSIQUE

Un rouge fruité composé d'une bonne moitié de syrah, avec grenache noir et carignan, d'où sa robe sombre, son nez expressif de fruits noirs avec des notes de groseille et sa bouche épicée et fraîche. À savourer sur une grillade mixte, avec boudins, saucisses, côtelettes d'agneau... Côtes-du-roussillon, fruité catalan, Vignerons catalans, 11,90 € le BIB de 3 l, en grandes surfaces.

### ACCORD COUP DE CŒUR

Un rosé bien structuré né dans le Sud, non loin de l'étang de Thau, du mariage du grenache et du cinsault, qui lui donnent une couleur lumineuse, des arômes de fruits rouges et une bouche ronde et fruitée à la finale vive. Il escortera à merveille des brochettes de poulet et des merguez grillées, servies avec une semoule de couscous. IGP pays d'Oc, Clair de Rose, Les Jamelles, 7,20 € la bouteille, 15,90 € le magnum, chez Nicolas.

Réalisation : Elisabeth de Meurville

# et plancha ?



### ACCORD COUP DE CŒUR

Un vin blanc sans sulfites ajoutés pour conserver intactes la finesse, la fraîcheur et la franchise de ses arômes issus du sauvignon et du sémillon bien mûr. Nez d'agrumes et de fleurs blanches et bouche longue, vive et gourmande. À préférer pour accompagner des tomates rôties aux herbes ou des poivrons grillés. Buzet 2015, Sans, Les Vignerons de Buzet, 7 €, cavistes.

## Avec les desserts

**B**rochettes de fruits grillées, bananes flambées, crêpes..., la plancha inspire les becs sucrés. Avec, on boit, au choix, un rosé sec aux arômes de fruits rouges, des bulles ou un blanc moelleux servi glacé.

**Appellations conseillées :** en rosé, cabernet d'anjou, coteaux-du-vendômois et IGP Landes et côtes-de-gascogne. En moelleux, monbazillac, jurançon, vouvray, savennières, alsace gewurztraminer.

### ACCORD CLASSIQUE

Un rosé fin et élégant, aux arômes de fruits rouges et d'agrumes, à la bouche acidulée avec des notes minérales. Parfait avec du pain perdu, des pêches ou des abricots grillés. IGP Landes 2015, Sables Fauves, Domaine de Laballe, 6 €, cavistes.

### ACCORD COUP DE CŒUR

Le cépage gros manseng donne à ce blanc juste moelleux, puissant et frais, toute sa personnalité. À servir avec des fruits saisis à la plancha. Côtes-de-gascogne 2015, Premières Grives, Domaine du Tariquet, 8 € la bouteille, 15 € le magnum, cavistes.

